Ronco™

Ronco CHEF & GO™

Multifunctional Cooker

Complete Instructional Guide

Ronco™

Ronco CHEF & GO™

Multifunctional Cooker

Table des matières

1	Pr sentation de votre nouveau CHEF N GO
2	Composants
3	Nettoyage et entretien de votre CHEF N GO
5	D couverte du CHEF N GO : le panneau de commandes
7	Mode d'emploi du CHEF N GO et fonctions de cuisson : qu'est-ce qui en fait un fantastique autocuiseur qui cuisine tout seul (guide d'utilisation des multiples fonctions de la machine) ?
8	Modes de cuisson, normal et rapide : mode d'emploi et recettes
11	Mode g teau : cuisson de g teaux, muffins, brownies, desserts etc.
15	Mode c r ales : comment faire cuire diverses c r ales
16	Mode soupe : mode d'emploi et recettes de soupes, de rago ts et de plats mijot s
20	Mode vapeur : cuisson vapeur de l gumes, poissons, raviolis, pains, etc.
21	Modes vapeur et faire dorer : mode d'emploi et recettes
23	Modes faire dorer et rapide : mode d'emploi et recettes
24	Minuteur de cuisson : mode d'emploi et recettes utilisant cette fonction
25	R chauffer : tenir un plat au chaud ou r chauffer des restes
26	Probl mes et solutions
27	Pr cautions de s curit
28	Garantie de services

Caractéristiques du CHEF & GO

Le CHEF N GO est le tout dernier autocuiseur prodige de Ronco qui permet de « programmer et laisser faire ». Cet autocuiseur robuste et léger est idéal pour cuisiner, recevoir et vous simplifier la vie au quotidien. Le CHEF N GO est automatique et d'un emploi très simple, grâce à sa technologie électronique spéciale qui non seulement sait cuire à la vapeur pour conserver toutes les saveurs, mais aussi contrôle la cuisson à l'aide d'un capteur pour que chaque plat soit toujours cuit à la perfection.

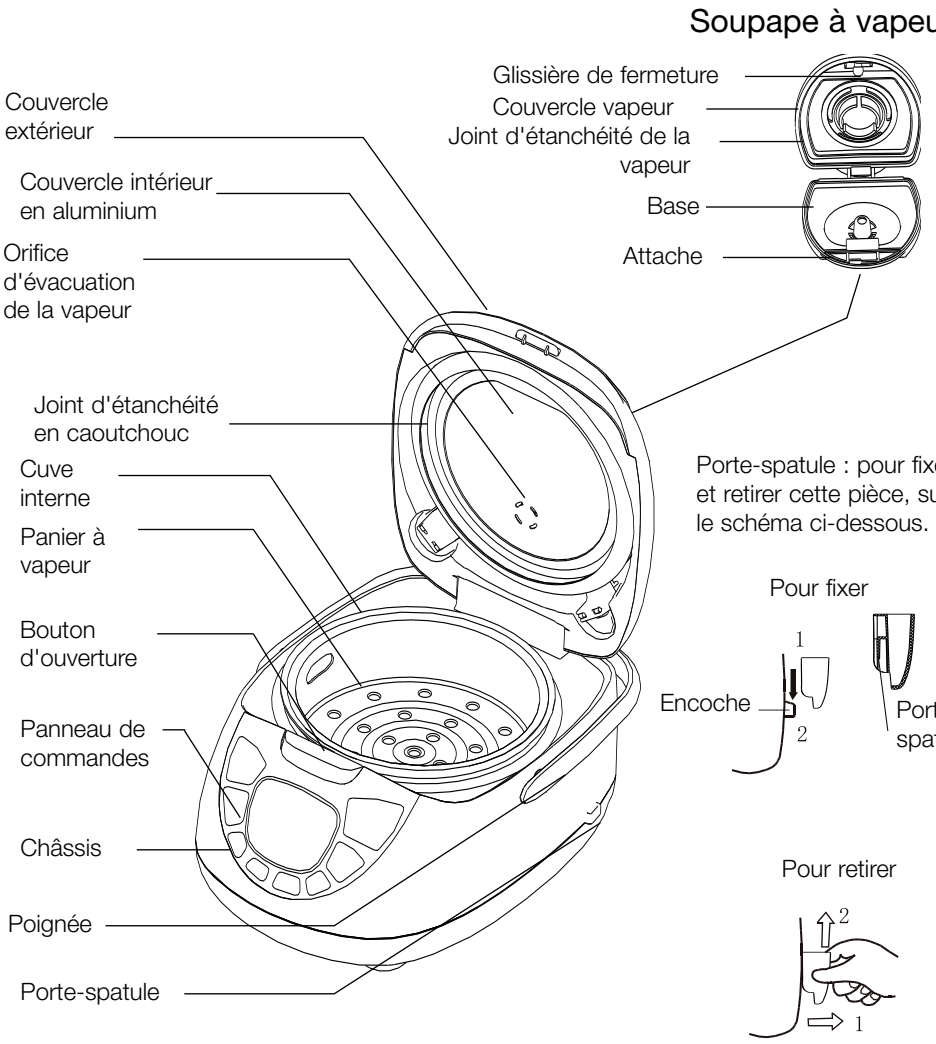
Cet appareil est conçu pour que vous puissiez préparer une recette pour chacun des modes de cuisson et vaquer à vos occupations quotidiennes : faire des courses, travailler, aller à un rendez-vous ou vous occuper de vos enfants. Il suffit de « programmer et laisser faire » et vous savez que votre repas sera prêt à votre retour.

Le CHEF N GO est également portatif, contrairement aux autres cuiseurs du moment. Grâce à cet appareil portable, vous pouvez apporter un plat cuisiné, un hors-d'œuvre, un dessert ou n'importe laquelle de vos spécialités à un pique-nique, un événement sportif, un barbecue entre amis, un entraînement de football, un repas d'association ou tout simplement à votre travail pour vous régaler d'un délicieux plat cuisiné. On peut même cuisiner sur son lieu de travail, tant l'appareil est facile à emporter. Il suffit de mettre les ingrédients dans le CHEF N GO et de lancer la cuisson pendant la pause déjeuner pour pouvoir apporter le repas à sa famille ou aux amis en sortant du travail. Et lors d'une fête ou d'une occasion spéciale, vous pouvez utiliser le CHEF N GO comme appareil de cuisson supplémentaire pour préparer le repas familial et apporter tout simplement à la fête le hors-d'œuvre ou le plat gastronomique que vous aurez cuisiné.

Le CHEF N GO va changer votre vie car il permet de cuisiner en toute simplicité et se nettoie encore plus facilement. Imaginez ! Plus besoin de salir des casseroles ou des poêles pour mitonner un repas complet ! Plus de pagaille dans la cuisine pour faire cuire un gâteau d'anniversaire spécial !

Chez Ronco, notre objectif est d'améliorer votre qualité de vie et le CHEF N GO a été soigneusement conçu pour rendre votre quotidien plus agréable.

COMPOSANTS



Éléments fournis

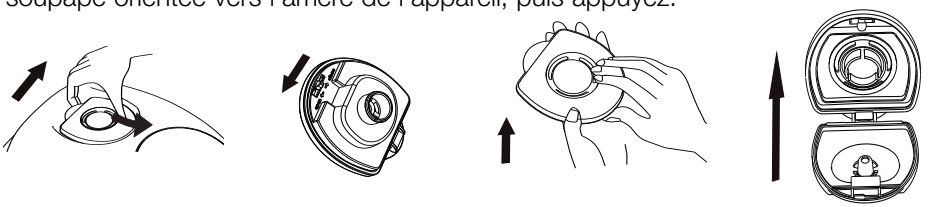
Porte-spatule | Cuillère | gobelet doseur | Spatule | Cordon d'alimentation

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE CHEF N GO

Après utilisation, il est conseillé de bien nettoyer le CHEF N GO ainsi que la spatule et la cuillère pour supprimer toutes traces de nourriture et d'odeurs. N'oubliez pas de toujours débrancher le CHEF N GO avant de le nettoyer. Utilisez une éponge humide (non abrasive) et un produit vaisselle doux.

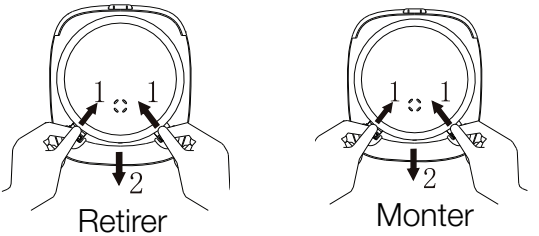
La soupape à vapeur

Retirez la soupape à vapeur de l'appareil en la soulevant par son rebord et en tournant légèrement. À l'arrière de la soupape se trouve un bouton. Faites-le glisser en position ouverte pour ouvrir la soupape et la nettoyer. Insérez à nouveau la soupape à vapeur sur le couvercle du CHEF N GO avec la charnière de la soupape orientée vers l'arrière de l'appareil, puis appuyez.



Joint d'étanchéité de la vapeur du couvercle interne

Retirez doucement le joint circulaire d'étanchéité du couvercle intérieur (sans le tordre ni tirer dessus). Après l'avoir retiré, nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez également le laver au lave-vaisselle car il est compatible. Lorsque le joint est sec, remettez-le soigneusement en place dans sa rainure jusqu'à ce qu'il soit correctement posé. Pour réassembler, alignez la base avec le couvercle en vérifiant que les deux charnières sont correctement positionnées. Les deux pièces doivent s'emboîter parfaitement. Remettez les charnières vers le couvercle en position fermée jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Les deux éléments sont raccordés.



Les accessoires

Tous vos accessoires sont lavables en lave-vaisselle. Pour laver la poignée du bol, le panier pour pocher les œufs, les moules à muffins en silicone et le fameux couteau du chef de Ronco, mettez-les simplement dans votre lave-vaisselle ou nettoyez-les avec un produit vaisselle doux, une éponge et de l'eau, puis séchez-les soigneusement avant de les réutiliser dans le CHEF N GO. Tous les accessoires supplémentaires, tels que la passoire à long manche, la cuillère fendue, le fouet en silicone, la louche en silicone et son support, la spatule en silicone et les gobelets doseurs sont compatibles lave-vaisselle ou se nettoient à l'eau et au savon avec une éponge non abrasive. Séchez-les soigneusement avant toute nouvelle utilisation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE CHEF N GO

Châssis ..... Essuyez avec un chiffon humide propre et un produit vaisselle très doux.

Couvercle interne ..... Après cuisson ou réchauffage (quel que soit le type), essuyez le CHEF N GO avec un chiffon humide.

Couvercle en aluminium ..... Ouvrez le couvercle. Appuyez des deux mains sur les deux ergots à la base du cercle métallique, puis soulevez pour retirer le couvercle en aluminium. Nettoyez à l'eau chaude et au savon et laissez sécher. Pour le remettre en place, insérez le haut du couvercle en aluminium dans la fente prévue à cet effet et appuyez dessus pour l'emboîter. Pour nettoyer la rainure sur le dessus du couvercle prévue pour recevoir le joint en caoutchouc, poussez les deux boutons vers le bas du couvercle, puis nettoyez à l'eau et au savon (l'élément ne se remettra pas en place si le joint circulaire n'est pas positionné avec le côté faisant étanchéité tourné vers l'intérieur du couvercle interne. Vérifiez la position des charnières pour être sûr de bien les remettre en position fermée).

Réserve d'eau ..... Comme de l'eau risque de s'accumuler à cet endroit, essuyez avec un chiffon propre.

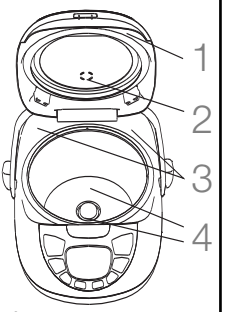
Plaque chauffante et capteur de température ..... Des résidus de nourriture risquent de se coller sur ces zones et, s'ils ne sont pas nettoyés, gêner les fonctions de cuisson. Essuyez avec un chiffon doux et sec. Si la saleté résiste, utilisez une éponge non abrasive.

Cuve interne et panier vapeur ..... Pour éviter d'endommager le revêtement de la cuve de cuisson interne, utilisez la cuillère ou la spatule fournie. Vous pouvez également utiliser les accessoires en silicone supplémentaires (spatule, louche ou cuillères fendues), vendus en option, qui n'abîmeront pas la cuve interne. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal. Ils risquent de rayer le revêtement antiadhésif.

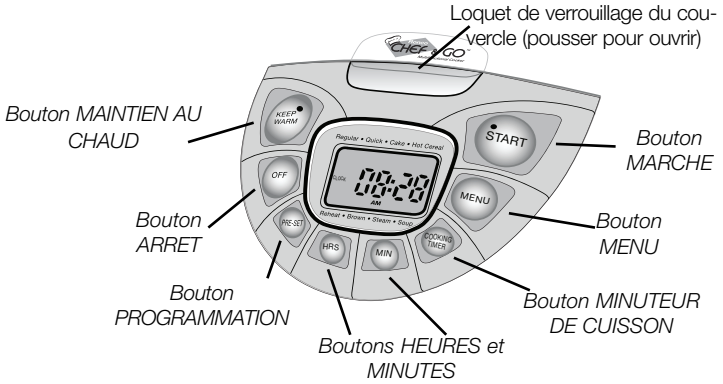
Ne jamais nettoyer la cuve interne ou le panier vapeur avec du vinaigre, qui peut être corrosif. Ne jamais utiliser une brosse métallique ni un tampon abrasif, qui risquerait d'abîmer le revêtement intérieur de la cuve de cuisson.

Nettoyez toujours à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux et essuyez avec un torchon doux et propre. Il est très important de sécher soigneusement le fond du bol avant de l'insérer dans l'appareil. L'eau résiduelle risque sinon de produire un grésillement lorsque vous utiliserez votre CHEF N GO. La cuve interne et le panier vapeur sont également compatibles lave-vaisselle pour un nettoyage simple et rapide.

Châssis



1 Couvercle supérieur interne
2 Couvercle supérieur interne
3 Réserve d'eau
4 Plaque chauffante et capteur de température



Écran LCD ..... Hors tension, l'écran affiche simplement l'heure locale. Sous tension, l'écran affiche l'heure ainsi que le menu de l'appareil.

Bouton MENU ..... Après avoir mis le CHEF N GO sous tension, appuyez sur le bouton « Menu » pour sélectionner les différents « modes ». Un témoin triangulaire pointera sur les modes de cuisson suivants : *Normal, Rapide, Gateau, Céréales, Soupe, Vapeur, Faire dorer ,et Maintien au chaud*

Bouton MARCHE ..... Après avoir appuyé sur le bouton « Menu » pour sélectionner l'un des modes de cuisson, appuyez sur le bouton «Marche». Le témoin MARCHE s'allume et la cuisson commence.

Bouton PROGRAMMATION ..Le bouton de « Programmation » permet de programmer l'heure de fin de cuisson de la recette. L'heure de programmation doit être fixée en fonction du temps de cuisson par défaut correspondant au mode choisi. Par exemple, si le mode de cuisson est Normal (60 minutes), l'heure et les minutes programmées doivent tenir compte du délai par défaut de cuisson automatique du mode (Normal). Pour fixer l'heure de programmation, appuyez sur les boutons « Heures » et « Minutes » pour indiquer l'heure de fin souhaitée, puis appuyez sur le bouton « Marche ». C'est prêt.

Bouton MINUTEUR DE CUISSON ..... Le minuteur de cuisson peut être programmé sur une durée de 30 minutes à 4 heures. Le bouton « Minuteur de cuisson » permet de définir un temps total de cuisson correspondant à une recette ou à vos préférences. Remarque : le temps de cuisson ne peut pas être modifié pour les modes « Normal » ou « Rapide » (consultez le Guide de démarrage rapide pour les durées et les températures de cuisson).

HEURES ET MINUTES

Les boutons HEURES (HRS) et MINUTES (MIN) servent à régler l'horloge du CHEF N GO, ainsi que la PROGRAMMATION et le MINUTEUR DE CUISSON (pour configurer ou régler l'horloge, suivre les instructions ci-dessous).

BOUTON MAINTIEN AU CHAUD

Le témoin lumineux du bouton « Maintien au chaud » s'allume lorsque la fonction « Maintien au chaud » est active.

Le bouton « Keep Warm » lance automatiquement la fonction « Maintien au chaud ». Dans tous les modes de cuisson (sauf Faire dorer), le CHEF N GO active automatiquement la fonction « Maintien au chaud » à la fin du cycle de cuisson. Un témoin s'allume sur le bouton pour indiquer que la fonction Maintien au chaud est active (durée de fonctionnement de cette fonction : 24 heures maximum). Pour désactiver le « Maintien au chaud », il suffit d'appuyer sur le bouton « Arrêt »..

Bouton ARRET

Appuyez sur ce bouton pour éteindre le CHEF N GO. Utilisez également ce bouton si vous voulez modifier une fonction une fois la cuisson commencée. Le bouton « Arrêt » n'éteint pas complètement l'appareil. Pour l'éteindre, vous devez débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil de la prise secteur.

Programmation de l'horloge

Appuyez sur les boutons HEURES et MINUTES pour régler l'heure exacte.

Remarque :vous pouvez programmer l'horloge de l'autocuiseur à tout moment une fois l'appareil branché.

Programmer l'horloge interne du CHEF N GO est très simple. Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois sur le secteur, des numéros clignotent à l'écran pour indiquer que vous devez régler l'heure. Il suffit d'appuyer sur le bouton « Heures » pour régler les heures et sur le bouton « Minutes » pour régler les minutes, c'est tout.

Au bout de 10 secondes, le CHEF N GO comprend que vous n'appuyez plus sur les boutons et les numéros arrêtent de clignoter. Votre horloge est programmée et le CHEF N GO est prêt à cuisiner un savoureux repas. Si l'écran continue de clignoter, cela signifie que l'heure n'a pas été correctement programmée. Recommencez simplement la procédure ci-dessus.

Pour reprogrammer l'horloge, il suffit d'appuyer sur les boutons « Heures » ou « Minutes » : un bip sonore retentit et vous pouvez modifier l'heure en appuyant sur les boutons HRS et MIN.

Le CHEF N GO est équipé d'une pile interne, si bien que l'horloge fonctionne même lorsque l'appareil est hors tension.

• MARCHE	Appuyez sur ce bouton pour activer la fonction ou le mode de votre choix
• MENU	Appuyez sur ce bouton pour sélectionner un mode de cuisson
• MINUTEUR DE CUISSON	Appuyez sur ce bouton pour rallonger le temps de cuisson
• MIN. & HRS.	Appuyez sur ces boutons pour : paramétrer l'horloge, définir le temps de cuisson du MINUTEUR DE CUISSON et programmer l'heure de PROGRAMMATION de fin de cuisson.
• PROGRAMMATION	Appuyez sur ce bouton pour indiquer l'heure de fin de cuisson de votre recette
• ARRET	Appuyez sur ce bouton pour Réinitialiser ou Arrêter une fonction ou un mode de cuisson
• MAINTIEN AU CHAUD	Appuyez sur ce bouton pour activer la fonction MAINTIEN AU CHAUD

Le tableau ci-dessous indique quelques suggestions pour chaque mode de cuisson. À partir de ce tableau, nous vous donnerons des instructions pas à pas et des recettes afin d'illustrer les exceptionnelles qualités de cuisson de cet appareil.

Suggestions de recettes pour chaque mode de cuisson						
Normal	Rapide	Gâteau	Céréales	Soupe	Vapeur	Faire Dorer
Viandes et volailles	Pâtes, spaghettis, macaronis et fromages, tortellinis	Gâteaux	Flocons d'avoine	Soupes/bouillons	Légumes	Rôtis
Plats en cocotte, pommes de terre, légumes, plats exotiques	Entrées congelées	Muffins	Crème de riz	Ragoûts	Poissons et fruits de mer (crevettes, moules, palourdes, langoustes, etc.)	Boulettes de viande, saucisses
Pommes de terre, patates douces, ignames, purée et pommes de terre sautées	Hors-d'œuvre et amuse-gueules (boulettes de viande suédoises, ailerons de poulet, etc.)	Brownies	Crème d'avoine	Soupes épaisses de palourdes	Plats de pâtes instantanés	Oignons, ail revenus
Soufflés aux œufs, quiches, frittatas	Œufs brouillés	Crèmes	Farine de maïs, hachis	Bisques	Raviolis chinois	Fricassées, Wok, cuisines typiques, tofu
Plats cuisinés et recettes à base de riz	Boissons, chocolat chaud, cidre	Puddings	Polentas	Sauces	Beignets cuits à la vapeur	Plats légers frits, beignets de poulet, pommes de terre sautées, etc.
Plats et recettes à base de riz pilaf et de vermicelles	Plats d'accompagnements	Biscuits	Gruau de maïs	Chili	Pains	Volaille, agneau, gibier
NPlats cuisinés et recettes à base de nouilles	Préparations pour toasts	Parfaits	Céréales pour bébés	Haricots	Tortillas	Porc
Farce pour pain de maïs, dinde ou poulet	Sauces pour tremper des chips ou des crudités	Recettes de desserts	Pastinas de céréales	Plats mijotés	Hot Dogs	Hamurgers / Steaks

What you can make and the many uses.

Instructions de base. Les modes de cuisson Normal et Rapide servent à réaliser tous les plats uniques tels que ragoûts, rôtis à la cocotte, chili, travers de porc, poulet à l'ail, spaghetti en sauce, fruits de mer aux gombos, pour n'en citer que quelques-uns. Ces deux modes peuvent également servir à faire cuire des pommes de terre, du riz et des plats d'accompagnement. La cuisson dure 50 minutes en mode Normal et 40 minutes en mode Rapide. Vous pouvez choisir l'un ou l'autre en fonction de la recette et de votre emploi du temps. Notez bien que tous les plats qui doivent cuire pendant moins de 50 minutes peuvent être préparés en mode « Normal » ou « Rapide », car la puce du capteur détectera si la cuisson est finie (même si elle ne dure que 5 minutes) et passera en fonction Maintien au chaud pour assurer une cuisson parfaite à chaque fois.

Appuyer sur le bouton MENU pour accéder à ces modes.

Remarque : vous pouvez utiliser la fonction Programmation dans les modes Normal et Rapide, en programmant le Minuteur de programmation sur l'heure à laquelle vous souhaitez que votre plat soit prêt (reportez-vous aux instructions sur le Minuteur de programmation).

1 Préparez et ajoutez tous les ingrédients dans la cuve interne. Mettez-le dans le CHEF N GO, fermez le couvercle et verrouillez-le.

2 Branchez le cordon d'alimentation et appuyez sur le bouton « Menu » pour choisir le mode de cuisson Normal ou Rapide. Une fois votre choix effectué, appuyez sur le bouton « Marche » pour activer le mode de cuisson choisi. Une fois le cycle de cuisson terminé, la fonction « Maintien au chaud » se met automatiquement en route.

3 Au moment de passer à table, appuyez sur le bouton « Arrêt » et débranchez le cordon d'alimentation.

Biftecks à la suisse Ronco CHEF N GO (pour 4 personnes)

500 g	Bœuf désossé (tournedos ou bifteck) coupé en 6 morceaux
2 ou 3	Pommes de terre coupées en quartiers
1 tasse	Mini carottes entières, fraîches ou surgelées
1	Oignon moyen émincé (environ 1 tasse)
1 boîte de 400 g	Tomates concassées avec du basilic, de l'ail et de l'origan
1 boîte de 300 g	Sauce au jus de bœuf

Lorsque le témoin lumineux du bouton « Marche » clignote, appuyez sur le bouton « Menu » pour afficher le mode « Faire dorer », puis appuyez sur le bouton « Marche ». Faites revenir le bœuf à l'aide de la fonction « Faire dorer » selon votre goût (environ 10 minutes).

Mettez les pommes de terre, les carottes et les oignons sur la viande.

Pizziola Ronco CHEF N GO (pour 4 personnes)

2	Pommes de terre pelées et coupées en dés
1	Oignon
4	Gousses d'ail
1 c. à soupe	Persil
	Sel et poivre à votre goût
1 c. à soupe	Origan
1 tasse	Gruyère râpé
1 grosse boîte	Tomates concassées
1 c. à soupe	Huile d'olive
1 tasse	Eau
1 morceau	Bœuf au choix

Mettez tous les ingrédients dans le CHEF N GO. Lorsque le témoin lumineux du bouton «Marche» clignote, appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à ce que le mode « Normal » s'affiche. Puis appuyez sur le bouton « Marche » : « programmez-le et ne vous en occupez plus ». Le CHEF N GO définira le temps de cuisson et la température nécessaires et passera automatiquement en mode « Maintien au chaud » en fin de cuisson. Parfait en toute occasion.

Trempette d'artichauts Ronco CHEF N GO aux poivrons rouges grillés (pour 4 personnes)

1 tasse	Mayonnaise
1 tasse	Parmesan râpé
350 g/400 g	Cœurs d'artichauts nature, non marinés
1/8 c. à soupe	Poudre d'ail
1/8 c. à soupe	Poudre d'oignon (facultatif)
1/4 tasse	Poivrons rouge grillés émincés

Mélangez tous les ingrédients. Versez le mélange dans le CHEF N GO. Appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à ce que le mode « Rapide » s'affiche, puis appuyez sur le bouton « Marche ». Le CHEF N GO définira le temps de cuisson et la température nécessaires et passera automatiquement en mode « Maintien au chaud » en fin de cuisson (environ 40 minutes).

Ne pas faire réchauffer au four micro-ondes, l'émulsion risquerait de se décomposer.

Boulettes de viande à la sauce Ronco CHEF & GO

450 g	Viande hachée de bœuf ou de dinde
6 c. à soupe	Chapelure fine
1 et 1/2 c.	à soupe Persil séché
1/2 c. à soupe	Ail séché émincé
1/4 tasse	Lait écrémé
1 tasse	Oignon émincé
1/2 tasse	Champignons émincés nature
1 verre	Sauce au jus de viande allégée (350 cl)
1/4 tasse	Crème fermentée allégée
3 tasses	Nouilles précuites, rincées et égouttées ou nouilles préconditionnées achetées au rayon crémerie

Dans le bol du CHEF N GO, mélangez la viande, la chapelure, le persil, l'ail et le lait. Mélangez bien à la main. Façonnez 24 boulettes de viande.

Puis mettez le CHEF N GO sur le mode de cuisson « Faire dorer » jusqu'à ce que les boulettes de viande soient légèrement dorées sur toutes les faces. Retirez-les de l'appareil, égouttez la graisse superflue et gardez-les couverts.

Faites ensuite revenir les oignons pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils blondissent, toujours en mode « Faire dorer ». Appuyez ensuite sur le bouton « Arrêt » du CHEF N GO. Ajoutez en mélangeant les champignons, la sauce au jus de viande et la crème fermentée. Remettez les boulettes de viande dans le CHEF N GO.

Pour finir, mettez dans le panier vapeur les nouilles précuites (par vos soins ou préconditionnées) à raison d'_ tasse, placez le panier dans le CHEF N GO au-dessus des boulettes de viande, puis passez l'appareil en mode « Rapide ». Appuyez sur le bouton « Marche ».

« Programmez-le et ne vous en occupez plus ». Le CHEF N GO détectera automatiquement la fin du temps de cuisson et passera en mode « Maintien au chaud ».

Pour servir, versez sur les nouilles dans chaque assiette environ _ de tasse de boulettes de viande à la sauce.

Faire cuire des gâteaux, des muffins, etc.

Le CHEF N GO permet de faire cuire des gâteaux moelleux, des brownies, des muffins, des desserts et des pains de maïs.

1. Pulvérisez de l'huile de cuisson avec un spray dans la cuve interne, ou beurrez ou huilez légèrement l'intérieur (facultatif).
2. Préparez les ingrédients et mettez-les dans la cuve interne, fermez le couvercle et verrouillez-le.
3. Branchez le cordon d'alimentation et appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à ce que le témoin triangulaire de l'écran LCD pointe sur le mode « Gâteau ».
4. Appuyez sur le bouton « Marche ». Une fois le gâteau cuit, la fonction « Maintien au chaud » s'activera automatiquement.
5. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton « Arrêt » et débranchez le cordon d'alimentation.

Remarque : la cuisson des gâteaux est un peu plus longue que d'habitude en raison du processus de cuisson humide.

Remarque : pour un gâteau plus gros, vous pouvez doubler les ingrédients. Cependant, la quantité de farine ne doit jamais dépasser 4 tasses (500 g) et un excès de sucre risque de faire brûler la base du gâteau..

Remarque : toutes les préparations du commerce pour brownies, gâteaux ou muffins peuvent être utilisées en suivant exactement les mêmes instructions que pour une cuisson au four traditionnel. Il suffit de mettre le mélange et tous les ingrédients dans la cuve interne ou dans les moules à muffins et d'utiliser le mode Gâteau. C'est aussi simple que cela !

Gâteau aux carottes de grand-mère Ronco CHEF & GO

4	Œufs
2 tasses	Sucre
1 tasse	Huile de maïs
3 tasses	Farine
2 c. à soupe	Bicarbonate de soude
3 c. à soupe	Levure chimique
1 c. à soupe	Sel
5 grandes	Carottes
1 c. à soupe	Cannelle
facultatif	Cerises, noisettes, noix ou amandes, pépites de chocolat

Dans un grand bol, battez les œufs et le sucre pour les faire mousser et épaissir légèrement. Ajoutez les carottes et l'huile, mélangez bien. Mélangez la farine, la cannelle, le bicarbonate de soude, la levure chimique et le sel. Incorporez à la préparation aux œufs. Ajoutez des cerises, des noisettes, noix ou amandes et des pépites de chocolat, si vous le souhaitez, et versez dans la cuve interne du CHEF N GO.

Lorsque le voyant lumineux « Marche » clignote, appuyez sur le bouton « Menu » pour afficher le mode « Gâteau », puis appuyez sur le bouton « Marche ».

Si vous enfoncez un cure-dent dans le gâteau et qu'il ressort propre, le gâteau est cuit.

Glaçage

90 g	Fromage frais à tartiner doux
100 g	Beurre doux
1 tasse + 1 c. à soupe	Sucre glace
1 c. à soupe	Zeste de citron râpé

Mélangez le fromage frais et le beurre ramolli. Versez petit à petit le sucre et le zeste de citron râpé dans le mélange jusqu'à ce que celui-ci soit bien homogène. Étalez cette crème sur le gâteau pour faire un glaçage.

Pain de maïs mexicain Ronco CHEF N GO (pour 4 à 6 personnes)

1 tasse	Beurre fondu
1 tasse	Sucre blanc
4	Œufs
400 g	Maïs en crème (spécialité américaine)
100 g	Poivrons verts émincés, égouttés
1/2 tasse	Fromage Monterey Jack râpé
1/2 tasse	Fromage Cheddar râpé
1 tasse (env. 200 g)	Farine
1 tasse (env. 200 g)	Farine de maïs jaune
4 c. à soupe	Levure chimique
1/4 c. à soupe	Sel

Dans un grand bol, battez le beurre et le sucre. Incorporez les œufs un par un, puis le maïs en crème, les poivrons, le fromage Monterey Jack et le Cheddar.

Dans un autre bol, mélangez la farine, la farine de maïs, la levure et le sel. Mélangez avec l'autre préparation jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Appuyer sur le bouton « Marche ». « Programmez-le et ne vous en occupez plus ».

Pommes cuites à l'étouffée Ronco CHEF N GO (pour 4 à 6 personnes)

5	Pommes rouges moyennes
1/2 tasse	Sucre brun
1/4 tasse	Raisins
1 c. à soupe	Zeste d'orange
1/4 tasse	Beurre
2 tasses	Eau chaude
3 c. à soupe	Jus d'orange concentré

Lavez et retirez le cœur des pommes, mais ne les pelez pas. Beurrez le fond de la cuve interne. Utilisez un spray anti-adhésif de cuisson si vous préférez.

Disposez les pommes debout. Remplissez la cavité laissée par le trognon avec le sucre brun, les raisins et les zestes d'orange. Terminez avec du beurre. Versez l'eau chaude autour des pommes dans la cuve interne et arrosez les pommes de jus d'orange concentré.

Fermez le CHEF N GO et appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à ce que le mode « Gâteau » s'affiche, puis appuyez sur le bouton « Marche ».

Vérifiez la cuisson de temps à autre. Au bout d'une heure, vérifiez si les pommes sont assez tendres. Si ce n'est pas le cas, appuyez à nouveau sur le mode « Gâteau » : l'appareil poursuivra la cuisson jusqu'à ce que les pommes soient tendres puis passera automatiquement en mode « Maintien au chaud ».

Fameux riz au lait de tante Hélène Ronco CHEF & GO

250 g	Riz blanc	1 c. à soupe	Sel
8 tasses	Lait	2 tasses	Eau
1 c. à soupe	Extrait de vanille	1 tasse	Sucre
4	Œufs, jaunes et blancs séparés		Cannelle

Mettez le riz dans la cuve interne du CHEF N GO, ajoutez assez d'eau pour couvrir à peine le riz, puis ajoutez le sel. Quand le voyant lumineux « Marche » clignote, appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à indiquer le mode « Gâteau », puis appuyez sur « Marche ». Vérifiez régulièrement le CHEF N GO en l'ouvrant pour voir si la préparation arrive à ébullition. Lorsque le riz commence à bouillir et à s'épaissir, ajoutez le lait et l'eau. Pendant la cuisson du riz au lait, vous devez continuer à tourner pour mélanger complètement le lait.

Après avoir ajouté le lait et l'eau, fermez le CHEF N GO et appuyez sur le bouton « Minuteur de cuisson » pour programmer une heure de cuisson supplémentaire, puis appuyez sur « Marche ».

Une fois ce temps écoulé, éteignez le CHEF N GO en appuyant sur le bouton « Arrêt », puis ajoutez la vanille et le sucre au mélange. Séparez les blancs des jaunes d'œufs dans des bols distincts, ajoutez aux jaunes une cuillère à soupe d'eau froide, puis fouettez-les avec une fourchette. Incorporez un peu de riz aux jaunes d'œufs, mélangez, puis incorporez au reste du riz au lait dans le CHEF N GO.

Lorsque le témoin lumineux « Marche » clignote à nouveau, appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à indiquer le mode « Gâteau », puis appuyez sur « Marche ». Ouvrez le CHEF N GO pour vérifier si le mélange arrive à ébullition, mélangez, puis éteignez. Enfin, montez les blancs d'œufs en neige jusqu'à les rendre bien épais, puis incorporez-les sans les briser dans le riz au lait.

Saupoudrez le riz au lait de cannelle.

Pommes surprise aux caramels Ronco CHEF & GO

5	Pommes	1 tasse	Jus de pomme
400 g	Bonbons au caramel	2 c. à soupe	Extrait de vanille
1 c. à soupe	Cannelle	2 ou 3 tasses	Beurre de cacahuète

Épluchez, retirez le trognon et coupez chaque pomme en 16 morceaux. Réservez.

Mélangez le jus de pomme, les caramels, la vanille et la cannelle dans le CHEF N GO. Ajoutez les pommes. Ajoutez des cuillères à soupe de beurre de cacahuète sur les pommes. Mélangez. Appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à indiquer le mode « Gâteau », puis appuyez sur « Marche ». Appuyez sur le bouton « Minuteur de cuisson » et programmez 1 h 30 de cuisson.

Recommencez si nécessaire. Servez sur un gâteau de Savoie avec de la glace à la vanille.

Cuisson de diverses céréales chaudes

1. Préparez les ingrédients et ajoutez-les dans la cuve interne. Ajoutez de l'eau dans les proportions nécessaires.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise d'alimentation. Appuyez sur le bouton «Menu» jusqu'à ce que le témoin triangulaire sur l'écran LCD pointe sur le mode de cuisson «Céréales».
3. Appuyez sur le bouton « Marche ». il doit s'allumer automatiquement et la cuisson commence.
4. Lorsque vos céréales sont cuites, le CHEF N GO passe en mode « Maintien au chaud ». Selon la façon dont vous aimez vos céréales chaudes, vous pouvez arrêter la cuisson plus tôt.
5. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton « Arrêt » et débranchez le cordon d'alimentation.

Délicieuse bouillie d'avoine Ronco CHEF N GO (pour 2 personnes)

1/2 tasse	Flocons d'avoine traditionnels	1 tasse	Lait de soja à la vanille ou lait normal écrémé
1 c. à soupe	Extrait de vanille	1/2 tasse	Eau
1	Banane écrasée non coupée en morceaux		

Il suffit de placer tous les ingrédients à la fois dans le CHEF N GO. Lorsque le témoin lumineux « Marche » se met à clignoter, appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à indiquer le mode « Céréales », puis appuyez sur le bouton «Marche». Fermez le couvercle et laissez cuire (environ 10 minutes). Vérifiez si votre bouillie d'avoine a la consistance souhaitée.

Doublez les ingrédients de la recette pour 4 personnes.

Gruau de maïs au fromage et aux oignons Ronco CHEF N GO (pour 4 à 6 personnes)

1 tasse	Gruau de maïs
2 tasses	Eau
2 c. à soupe	Beurre
1 tasse	Oignons finement émincés
1 c. à soupe	Bouillon de poulet instantané
50 à 100 g	Cheddar râpé (à votre goût)
1 tasse	Mélange mi-crème mi-lait (ou lait seulement si vous souhaitez cuisiner léger)

Tout d'abord, rincez le gruau de maïs dans un bol d'eau et remuez jusqu'à ce que de l'écume se forme à la surface (pour enlever l'amidon). Remuez et écumez l'amidon plusieurs fois avec une cuillère jusqu'à ce que la surface soit claire, puis égouttez.

Mettez l'eau, l'oignon, le beurre et le bouillon de poulet dans le CHEF N GO. Quand le bouton « Marche » clignote, appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à ce qu'il indique « Céréales ». Appuyez sur le bouton « Marche ». Remuez de temps en temps pour éviter les grumeaux.

Le CHEF N GO se mettra en fonction « Maintien au chaud » une fois la cuisson terminée. Ajoutez alors le fromage et le lait, attendez 10 minutes puis servez.

Préparation de soupes, ragoûts et plats mijotés

Savoureux steaks au poivre Ronco CHEF N GO (pour 4 personnes)

1 et _ c. à soupe	Steak de bœuf sans os
2 c. à soupe	Huile végétale
2	Tomates moyennes coupées grossièrement
1	Petit oignon émincé
1 tasse	Eau
1/4 tasse	Sauce de soja
1/2c. à soupe	Bouillon de bœuf en poudre
1/2 c. à soupe	Poivre
1/4 c. à soupe	Sel
1/4 c. à soupe	Ail en poudre
2 c. à soupe	Maïzena
2 c. à soupe	Eau
	Riz cuit chaud

Aplatissez les steaks pour qu'ils fassent moins d'1 cm d'épaisseur (utilisez un maillet à viande ou un rouleau à pâtisserie), coupez en lamelles en travers de la fibre. Sur le CHEF N GO, sélectionnez la fonction « Menu » jusqu'à ce que la flèche indique le mode « Faire dorer ». faites légèrement revenir la viande dans l'huile végétale, puis égouttez bien. Remettez la viande dans la cuve et ajoutez tous les autres ingrédients. Appuyez à nouveau sur le bouton « Menu » jusqu'à ce le mode « Soupe » soit indiqué, puis appuyez sur le bouton « Marche ». surveillez de temps en temps pour vérifier le degré de cuisson.

La cuisson dure 1 h 30 à 2 heures, puis le CHEF N GO passe en fonction « Maintien au chaud ». Une fois la cuisson terminée, servez avec le riz (pour la recette du riz, voir ci-dessous).

Riz toujours parfait Ronco CHEF N GO (pour 4 personnes)

1 tasse	Riz blanc, Basmati, Thaï ou au jasmin
2 tasses	Eau
1 c. à soupe	Sel

Mettez 2 tasses de riz dans le CHEF N GO. Ajoutez 2 tasses d'eau et le sel. Lorsque le bouton « Marche » clignote, appuyez sur le bouton « Menu » pour indiquer le mode « Vapeur », puis appuyez sur le bouton « Marche ». Il n'y a plus qu'à laisser faire !

Un riz parfait à chaque fois.

Poitrine de bœuf sans égal Ronco CHEF N GO (pour 8 personnes)

2	Pommes de terre épluchées et coupées en lamelles de 1,5 cm
1 c. à soupe	Huile végétale
1 (1 ou 1,5 kg)	Pointe de poitrine de bœuf
1	Gros oignon, épluchées et coupées en lamelles de 70 cm environ.
2	Gousses d'ail épluchées et émincées
1 canette (35 cl)	Bière
1/2 tasse	Bouillon de bœuf sans sel
4	Branche de céleri, coupée en lamelles de 1,5 cm
1/4 tasse	Purée de tomates
1 boîte de 400 g	Tomates cuites
2	Feuilles de laurier
1/2 tasse	Sucre brun
1/3 tasse	Moutarde de Dijon
1/2 tasse	Vinaigre de vin rouge
1/4 tasse	Mélasse
1/3 tasse	Sauce de soja
1 c. à soupe	Paprika
	Sel et poivre noir en grain fraîchement moulu, à votre goût

Mettez d'abord une cuillère à soupe d'huile et la poitrine de bœuf dans le CHEF N GO et réglez la fonction « Menu » sur le mode « Faire dorer ». Appuyez ensuite sur le bouton « Marche ». Faites revenir la poitrine de bœuf sur toutes ses faces. Mettez la viande de côté. Ajoutez les oignons et faites-les blondir pendant quatre minutes.

Ajoutez l'ail et faites revenir pendant 2 minutes supplémentaires. Étalez vos lamelles de pommes de terre dans le fond du CHEF N GO. Disposez la viande par-dessus.

Incorporez le reste des ingrédients dans le CHEF N GO : la bière, le bouillon, le céleri, la purée de tomates, les tomates cuites, les feuilles de laurier, le sucre brun, la moutarde, le vinaigre, la mélasse, la sauce de soja et le paprika.

Réglez le minuteur de cuisson sur 3 heures et appuyez sur le bouton « Menu » pour sélectionner le mode « Soupe ». La cuisson durera 3 heures. Vérifiez de temps en temps le degré de cuisson de la viande.

Lanières de porc Ronco CHEF N GO (pour 6 personnes)

1,5 kg	Épaule ou jambon de porc
1 c. à soupe	Sel
1 c. à soupe	Cumin en poudre
1 c. à soupe	Paprika
1 c. à soupe	Poivre noir
1/2 c. à soupe	Poivre rouge moulu
1	Oignon finement émincé (variante : oignon doux ou oignon rouge)
1	Poivron vert coupé en lanières
20 cl	Sauce barbecue (variante : miel ou sauce barbecue douce)
_ tasse	Sucre brun

Retirez la graisse du porc en excès. Mélangez le sel, le cumin, le paprika, le poivre noir et le poivre rouge dans un bol. Frottez le morceau de porc avec ce mélange. Mettez l'oignon et le poivron dans le CHEF N GO. Appuyez sur le bouton « Menu » pour sélectionner le mode « Faire dorer ».

Au bout de 2 minutes, lorsque l'oignon et le poivron ont commencé à roussir, ajouter la viande assaisonnée et faites-la bien revenir sur tous les côtés.

Dans un autre bol, mélangez la sauce barbecue et le sucre brun, puis versez ce mélange sur la viande dans le CHEF N GO. Appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à sélectionner le mode « Soupe ». Appuyez sur le bouton « Marche », puis sur le bouton « Minuteur de cuisson » et programmez 2 heures de temps de cuisson. Recommencez le processus, si nécessaire. Vous pouvez laisser faire ! Votre porc sera très tendre et facile à découper au moment de servir.

Votre repas sera parfait lorsque vous rentrerez chez vous !

Manicotti légers au poulet Ronco CHEF N GO (pour 6 personnes)

7 dl	Sauce spaghetti
1 c. à soupe	Sel à l'ail
700 g	Blancs de poulet
_ tasse	Eau
14	Coquilles de Manicotti non cuites
2 _ tasses	Morceaux de mozzarella

Mettez les blancs de poulet dans le CHEF N GO et sélectionnez le mode « Faire dorer ». Lorsqu'ils sont bien colorés, retirez-les et mettez-les de côté. Remplissez la cuve interne d'eau et appuyez sur le bouton « Rapide ». Au bout de 10 minutes, mettez les coquilles dans la cuve pour 7 minutes de cuisson. Égouttez à l'aide du panier vapeur fourni avec le cuiseur CHEF N GO. Mettez de côté. Après avoir vidé la cuve interne, sélectionnez le mode « Normal » et versez un tiers de la sauce spaghetti dans le CHEF N GO.

Lorsque le poulet est tiède, assaisonnez-le avec le sel à l'ail et farcissez avec chaque pâte Manicotti (6 coquilles). Ajoutez du poulet pour remplir chaque coquille si nécessaire.

Mettez les (6) coquilles dans le CHEF N GO. Versez l'eau dans le reste de la sauce spaghetti dans son pot d'origine, fermez le pot et secouez bien. Versez ce mélange sur les coquilles farcies placées dans le CHEF N GO, de façon à recouvrir complètement les pâtes.

Recouvrez de morceaux de mozzarella. Appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à sélectionner le mode « Soupe », puis appuyez sur le bouton « Marche » pour cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient tendres en les piquant avec une fourchette (environ 90 minutes). Le CHEF N GO passera en fonction « Maintien au chaud » au bout de 2 heures.

Utilisation du mode Vapeur pour les légumes, les fruits de mer, les pains (entre autres).

Comment cuire à la vapeur

1 Versez dans la cuve interne assez d'eau pour la cuisson vapeur (habituellement 3 tasses, mais cela dépend de la quantité d'aliments à cuire à la vapeur.

Remarque : vous pouvez utiliser la fonction minuterie pour ce mode.

2 Placez le panier vapeur dans la cuve interne et ajoutez tous les ingrédients à cuire à la vapeur, par ex. des pommes de terre, des légumes, du poisson, du poulet , des hot dogs, etc.

3 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant.

4 Appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à ce que le triangle témoin de l'écran LCD désigne le mode « Vapeur ».

5 Appuyez sur le bouton « Marche ».

6 En fin de cuisson, vous entendrez un bip de 10 secondes environ et la fonction « Maintien au chaud » se lancera automatiquement pour empêcher les aliments de trop cuire.

7 Pour finir, appuyez sur le bouton « Arrêt » et débranchez le cordon d'alimentation.

Mode « Faire dorer »

Le mode « Faire dorer » s'utilise pour faire revenir les viandes, les oignons, l'ail, les assaisonnements, etc.

Pour faire dorer de la viande

1 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise de courant.

2 Appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à ce que le triangle témoin de l'écran LCD désigne le mode de cuisson « Faire dorer ».

3 Ajoutez la viande à faire dorer.

4 Appuyez sur le bouton « Marche ».

5 Une fois que vous avez fait revenir votre viande, le CHEF N GO émettra un bip de 10 secondes, puis stoppera le mode de cuisson « Faire dorer ». Ajoutez tous les autres ingrédients à la viande, puis appuyez sur le bouton « Menu » pour choisir le prochain mode de cuisson souhaité, tel que Normal, Rapide, Soupe, etc. Appuyez sur le bouton « Marche » pour continuer à préparer votre repas.

6 Pour finir, appuyez sur le bouton « Arrêt » et débranchez le cordon d'alimentation.

Poulet curry au riz Ronco CHEF N GO (pour 4 à 6 personnes)

(variante : bœuf ou crevettes)

7 dl	Oignon jaune moyen pelé et coupé en quartiers
1 c. à soupe	Huile végétale (facultatif)
1	Grosse pomme de terre (ou 2 petites pommes de terre ou un igname moyen, à votre goût)
1	Grosse carotte coupée en gros morceaux
1 boîte de conserve	Lait de coco
1 boîte de conserve	Sauce au curry (ou utilisez la recette ci-dessous)
1/4 tasse	Eau
450 g	Blancs de poulet
	Riz cuit

Après avoir coupé tous les légumes, mettez les morceaux de poulet et les quartiers d'oignon dans le CHEF N GO et ajoutez l'huile (si vous préférez, car le CHEF N GO n'a pas besoin d'huile). Quand le voyant lumineux « Marche » clignote, appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à sélectionner le mode « Faire dorer ».

Appuyez sur le bouton « Marche ». Lorsque la viande est légèrement dorée, appuyez sur le bouton « Arrêt », puis ajoutez les pommes de terre, les carottes, le lait de coco, la sauce au curry et l'eau. Quand le voyant lumineux « Marche » clignote, appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à ce que le mode « Vapeur » soit indiqué, puis appuyez sur le bouton « Marche ». Pour la cuisson du riz, reportez-vous à la recette « Riz toujours parfait Ronco CHEF N GO ».

Ingrédients de la sauce au curry

1 boîte de conserve	Lait de coco
4 c. à soupe	Oignon en flocons
3 c. à soupe	Ail émincé
3 c. à soupe	Huile de soja (ou huile végétale)
1/2 c. à soupe	Gingembre en poudre
1/2 c. à soupe	Curcuma en poudre
1 c. à soupe	Piment en poudre
1 c. à soupe	Paprika
	Sel et poivre à votre goût

« Il suffit de programmer et de laisser faire ». Vous obtenez le meilleur Curry jamais cuisiné ! Versez les ingrédients sur le riz cuit.

Cocktail surprise de crevettes aux herbes et aux citrons Ronco CHEF N GO (pour 6 personnes)

450 g.	Crevettes crues épluchées
1 boîte de conserve	Bouillon de poulet
1 tasse	Eau
1/4 tasse	Jus de citron
1 pot	Sauce cocktail

Remplissez le CHEF N GO avec la boîte de conserve de bouillon de poulet et une tasse d'eau. Rincez les crevettes et placez-les dans le panier vapeur. Quand le voyant lumineux « Marche » clignote, appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à ce que le mode « Vapeur » soit désigné. Appuyez sur le bouton « Marche ». Une fois la cuisson terminée, versez le jus de citron sur les crevettes et servez-les avec la sauce cocktail.

MODE D'EMPLOI DU CHEF N GO : MINUTEUR DE CUISSON

Trempette aux piments et au fromage Ronco CHEF N GO (pour 4 à 6 personnes)

450 g	Bœuf haché maigre
1 pot (50 cl)	Sauce piquante douce
2 boîtes de conserve de 400 g	Haricots mexicains
1 tasse	Crème fermentée
1/2 c. à soupe	Piment en poudre
1/2 tasse	Oignon émincé
	Sel et poivre à votre goût
220 g	Fromage Cheddar râpé ou tout autre fromage de votre goût
	Jalapeños ou piment doux émincé à votre goût

Mettez la viande hachée et l'oignon dans le CHEF N GO et lorsque le témoin lumineux « Marche » clignote, appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à sélectionner le mode « Faire dorer ». Appuyez sur le bouton « Marche ». Après avoir fait roussir la viande, égouttez. Ajoutez ensuite les ingrédients supplémentaires et mélangez le tout dans le CHEF N GO.

Pour reprendre la cuisson, assurez-vous que le témoin lumineux « Marche » clignote. Appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à sélectionner le mode « Soupe », puis appuyez sur le bouton « Marche ». Appuyez sur le bouton « Minuteur de cuisson » et programmez 2 heures de cuisson. Vérifier de temps en temps. Servez avec vos légumes préférés ou des chips.

La durée totale de cuisson est de 2 heures (le temps de cuisson varie en fonction du type de fromage utilisé).

Œufs brouillés à l'avocat et au tomates Ronco CHEF N GO (pour 3 à 4 personnes)

8	Œufs de taille moyenne ou 6 gros
1/2	Oignon moyen émincé
1	Grosse tomate fraîche, coupée en morceaux
1/2	Gros poivron vert émincé
2 gousses	Ail frais émincé
1	Petit avocat ou _ gros coupé en morceaux
	Salsa ou sel pour assaisonner à votre goût

Vaporisez uniformément la cuve de cuisson interne du CHEF N GO avec un spray d'huile de cuisson allégée (fortement conseillé). Faites revenir l'oignon, les poivrons et l'ail dans le CHEF N GO pendant 5 minutes sur le mode « Faire dorer » (huile non nécessaire). Puis appuyez sur le bouton « Arrêt ».

Brouillez les œufs avec une fourchette (dans un autre récipient) et versez-les dans le CHEF N GO avec les oignons, les poivrons et l'ail revenus. Ajoutez les tomates et l'avocat, appuyez sur le bouton « Menu » pour sélectionner le mode « Rapide », puis appuyez sur le bouton « Marche ». Lorsque le temps de cuisson/la température du plat aux œufs sera idéale, le CHEF N GO passera automatiquement sur la fonction « Maintien au chaud ». « Il suffit de programmer et de laisser faire ».

Steaks et asperges Ronco CHEF N GO (pour 4 personnes)

1 tasse	Asperges fraîches
1 c. à soupe	Huile d'olive extra vierge
2	Oignons verts émincés
1 c. à soupe	Gingembre frais
1 c. à soupe	Maïzena
1 tasse	Bouillon de bœuf à faible teneur en sel
1 c. à soupe	Sauce de soja à faible teneur en sel ou sauce Teriyaki à votre goût
1 c. à soupe	Moutarde de Dijon
225 g	Steaks de flanchet en tranches fines

Faire d'abord mariner les steaks dans un bol avec la sauce de soja ou la sauce Teriyaki

Placez ensuite les steaks marinés dans le CHEF N GO et appuyez sur le bouton « Menu » pour sélectionner le mode « Faire dorer ». Faites revenir pendant 2 minutes.

Ajoutez alors les asperges, les oignons et sélectionnez à nouveau le mode « Faire dorer » pour 2 minutes. Une fois l'ensemble légèrement doré, incorporez le gingembre et la moutarde à la viande et aux légumes. Dans un bol séparé, mélangez la maïzena et le bouillon de poulet, ajoutez ce mélange dans le CHEF N GO, puis appuyez sur le bouton « Menu » pour sélectionner le mode « Rapide ». Appuyez enfin sur le bouton «Marche». En fin de cuisson, un bip sonore retentit et la fonction « Maintien au chaud » s'active.« Il suffit de programmer et de laisser faire ».

Rôti de porc Ronco CHEF N GO (pour 4 à 6 personnes)

1,5 à 1,8 kg	Épaule ou jambon de porc
1 c. à soupe	Sel
1 c. à soupe	Cumin en poudre
1 c. à soupe	Paprika
1 c. à soupe	Poivre noir
1/2 c. à soupe	Poivre rouge moulu
1	Oignon finement émincé (variante : oignon doux ou oignon rouge)
1	Poivron vert coupé en lanières
20 cl	Sauce barbecue (variante : miel ou sauce barbecue douce)
1/2 tasse	Sucre brun

Retirez la graisse de porc en excès. Mélangez le sel, le cumin, le paprika, le poivre noir et le poivre rouge dans un bol. Frottez le morceau de porc avec ce mélange. Mettez l'oignon et le poivron dans le CHEF N GO. Appuyez sur le bouton « Menu » pour sélectionner le mode « Faire dorer », puis appuyez sur le bouton « Marche ».

Au bout de 2 minutes, lorsque l'oignon et le poivron sont bien revenus, ajoutez le porc assaisonné et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'il soit bien doré de tous les côtés.

Dans un autre bol, mélangez la sauce barbecue et le sucre brun, puis versez ce mélange sur la viande dans le CHEF N GO. Appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à sélectionner le mode « Soupe » puis appuyez sur le bouton « Minuteur de cuisson » pour programmer 4 heures de temps de cuisson. Appuyez sur le bouton « Marche ».

« Il suffit de programmer et de laisser faire ».

Tenir un plat au chaud ou réchauffer des restes

Réchauffer des restes

Non seulement le CHEF N GO sait cuisiner les plats, mais il aussi permet de réchauffer les restes pour les accommoder et en faire un nouveau repas.

Remarque : le cuiseur est doté d'une mémoire et, à moins d'être reprogrammé, il conserve en mémoire la dernière opération effectuée et propose à nouveau cette durée et cette fonction de cuisson.

1. Placez les restes dans la cuve interne et remuez-les pour les assouplir (les restes qui ne sont pas remués risquent de brûler). Ajoutez également un peu d'eau.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise de courant.
3. Appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à ce que le triangle témoin de l'écran LCD indique le mode de cuisson « Réchauffer ».
4. Appuyez sur le bouton « Marche ».
5. En fin de cuisson, le CHEF N GO passera en fonction « Maintien au chaud ». Appuyez sur le bouton « Arrêt » et débranchez le cordon d'alimentation.

Coupure de courant :

Si l'alimentation du cuiseur est coupée, en raison d'une panne de courant ou d'un court-circuit, la cuisson peut en être affectée. Si le courant est coupé pendant moins de 2 heures, le cuiseur continue généralement d'exécuter sa fonction. Il sera parfois nécessaire de le vérifier rapidement pour relancer au besoin la fonction programmée. Si la coupure d'électricité en cours de cuisson est supérieure à 2 heures, il faudra peut-être procéder à d'autres réglages. Consultez le tableau de référence.

Remarque n¡ 1 : lorsque la pile est d charg e, l'horloge ne s'affiche plus jusqu' ce que vous branchiez nouveau le cordon d'alimentation sur une prise de courant.

Remarque n¡ 2 : n'oubliez pas qu'une coupure de courant de longue dur e n cessitera un nouveau r glage de l'horloge.

PROBLEME	CAUSE	SOLUTION
T moin de mauvais fonctionnement	1. Alimentation du circuit déconnectée. 2. Panne de la carte circuit. 3. Rupture d'un fil de la carte circuit. 4. Panne de la carte circuit principale. 5. Panne du thermostat principal. 6. Composants de la plaque de chauffage grillés. 7. Rupture partielle d'un fil du circuit.	1. Vérifiez le contact, la prise, le fusible et le fil, puis assurez-vous que le cuiseur est branché. 2 à 8. Contactez le Service Clientèle.
La plaque ne chauffe pas		
Les plats d bordent	1. Mauvais choix de fonction. 2. Contrôle anormal du thermostat du couvercle supérieur 3. Soupape à vapeur bouchée par un corps étranger 4. Le niveau de l'eau est supérieur au niveau maximum ou insuffisant par rapport aux mesures. 5. Le couvercle supérieur n'a pas été fermé.	1. Choisissez la bonne fonction 3. Nettoyez la soupape à vapeur 4. Ajoutez de l'eau conformément aux mesures 5. Fermez le couvercle supérieur 6. Contactez le Service Clientèle.
Lors de la cuisson des plats, le cuiseur n'atteint pas le point d' bullition avant tr s longtemps.	1. Dysfonctionnement du thermostat du couvercle supérieur 2. Panne de la carte circuit principale.	1 à 2. Contactez le Service Clientèle.
Les plats ne sont pas cuits correctement ou le temps de cuisson est trop long	1. Durée insuffisante de « Maintien au chaud ». 2. Plaque de chauffage déformée. 3. Cuve interne inclinée sur un côté. 4. Corps étranger coincé entre la plaque chauffante et la cuve interne. 5. Cuve interne déformée. 6. Panne de la carte circuit principale. 7. Dysfonctionnement du thermostat principal.	1. Utilisez la fonction « Maintien au chaud » conformément aux instructions du plat, ou nettoyez avec du papier de verre fin. 2. Contactez le Service Clientèle. 3. Déplacez la cuve interne pour la remettre en position normale. 4. Nettoyez avec du papier de verre fin. 5 à 7. Contactez le Service Clientèle.
Les plats br lent ou ne sont pas maintenus au chaud automatiquement.	1. Dysfonctionnement du thermostat principal. 2. Panne de la carte circuit principale.	1 à 2. Contactez le Service Clientèle.

Remarque : ne tentez jamais de réparer le cuiseur par vous-même.

Précautions de sécurité

1 Ne pas brancher le CHEF N GO sur une prise électrique alimentant un autre appareil électrique.

2 Ne pas stocker l'appareil dans un endroit humide ou à proximité d'une flamme ou d'une source de chaleur. Ne pas le ranger ni l'utiliser sur une surface instable.

3 Ne jamais faire chauffer la cuve interne sur une flamme vive. Utilisez uniquement la cuve interne fournie avec l'appareil lorsque vous l'utilisez pour cuire des aliments, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

4 Placez le CHEF N GO hors de portée des enfants, qui risqueraient de se blesser quand l'appareil est sous tension ou d'endommager le cuiseur multifonction.

5 Ne pas approcher vos mains ni votre visage de l'orifice d'évacuation de la vapeur en surpression situé sur le couvercle supérieur. Ne pas couvrir l'orifice d'évacuation de la vapeur avec un torchon pour éviter de déformer ou de décolorer le couvercle.

6 Ne pas immerger le CHEF N GO dans de l'eau ou tout autre liquide.

7 Eviter de tordre ou de nouer le cordon d'alimentation. Ne pas le laisser pendre sous un plan de travail ou une table pour éviter de trébucher ou de renverser l'appareil. Ne laissez pas et n'approchez pas le cordon d'alimentation près d'une flamme vive ou d'une surface brûlante. Pour débrancher, tirer sur la prise et non sur le câble. Toujours brancher le cordon côté appareil avant de le brancher sur une prise électrique.

8 Si le cordon d'alimentation est endommagé, remplacez-le par un cordon similaire.

9 Ne pas faire cuire seules des substances telles que du sel ou du vinaigre dans la cuve interne : elles peuvent être corrosives si elles ne sont pas mélangées avec d'autres ingrédients.

10 Une utilisation longue durée de votre CHEF N GO provoquera sans doute une perte d'efficacité du revêtement non adhésif. Toutefois, cela ne présente aucun danger pour la cuisson ou la sécurité.

11 Si un code « 5E » (ou tout autre code d'erreur) apparaît sur l'écran, appuyez sur les boutons « Maintien au chaud » ou « Arrêt » qui mettront le cuiseur en mode de veille puis le réinitialiseront. Si le code d'erreur continue de s'afficher, appelez le service clientèle.

12 N'oubliez pas lorsque vous éteignez l'appareil d'appuyer d'abord sur le bouton « Arrêt » et de débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale. Débranchez le cordon de la prise du CHEF N GO quand vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Lors du nettoyage, laissez tiédir l'appareil avant d'insérer ou de retirer de nouvelles pièces.

13 Il est déconseillé d'utiliser des accessoires non fournis avec le CHEF N GO, car ils risquent de provoquer des blessures. Ronco Acquisition Corporation ne peut pas être tenu responsable si vous utilisez d'autres accessoires pendant la cuisson avec le CHEF N GO.

14 Ne mettez pas le CHEF N GO sous un plan de travail pendant l'utilisation : la vapeur produira de l'humidité qui risque d'endommager le plan de travail.

15 Soyez extrêmement prudent lorsque vous transportez des liquides BRULANTS.

16 Ne pas utiliser cet appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est prévu.

Ronco

CHEF & GO™

Multifunctional Cooker